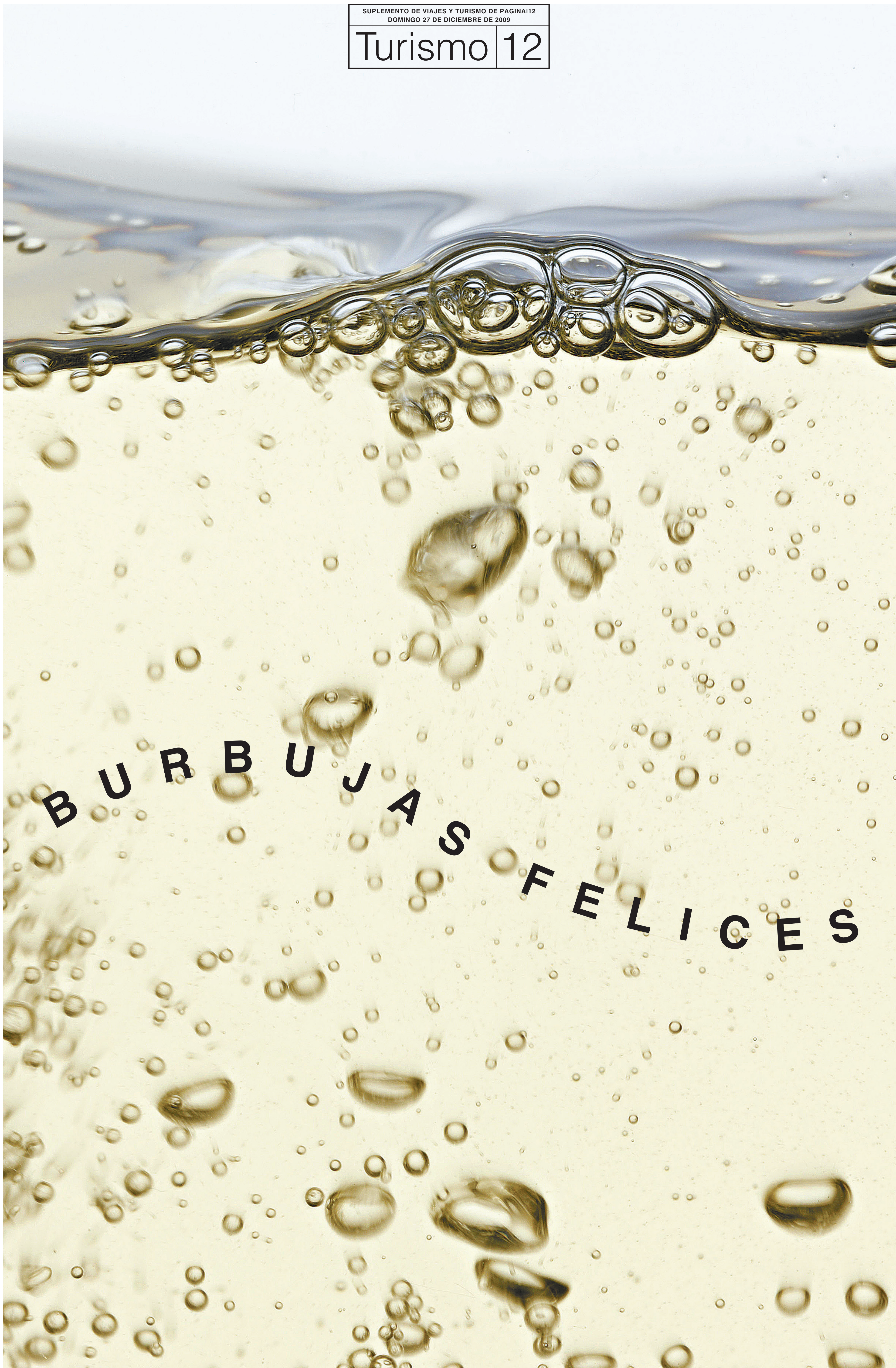



El champagne inunda los brindis de Fin de Año. Historia de su creación y de la región de Francia donde nació.



Playas tranquilas y poco pobladas, incluso en temporada, uno de los atractivos del balneario.



Fresca y calma mañana en la avenida central Manuel Cobo, bajo la sombra de los eucaliptos.

**COSTA ATLANTICA** *Pequeños balnearios*

# La calma de Mar de Cobo

**TEXTO Y FOTOS DE PABLO DONADIO**

**Solitario y campestre, el balneario vecino de Mar Chiquita crece en visitantes cada temporada, pero preserva su tranquilidad. Playas vírgenes, actividades al aire libre, mucho descanso y la posibilidad de combinar la estadía con escapadas a las dinámicas y próximas Mar del Plata o Villa Gesell.**

Como respirar hondo en el campo, pero con mar. Así podría definirse la espléndida calma que se vive en Mar de Cobo, acompañada por la siempre atrayente costa del Atlántico, pero en una porción prácticamente deshabitada. Portador de una curiosa reserva forestal tierra adentro, y adornado sobre el mar por acantilados, rocas y soledad, este incipiente balneario comienza a ganar adeptos a medida que los clásicos destinos rebosan de turistas en enero y febrero. A nueve kilómetros de Mar Chiquita, sobre el kilómetro 487 de la RP 11, sus 300 hectáreas son un desprendimiento de la vieja estancia San Manuel, origen que le brinda un entrañable aire campero. Tiene apenas la avenida central Manuel Cobo asfaltada, y en ella comienzan y terminan, de cara al mar, la mayoría de sus senderos semicirculares. La otra calle importante es la costera, de arena y conchillas, un permanente zigzag que acompaña los caprichos de sus acantilados. En los alrededores, unas pocas casas coloridas de madera y piedra, a metros de la costa y con enormes ventanales de cara a las olas.

**VERDE RESERVA** Entre dos grandes balnearios como Mar del Plata y Villa Gesell, Mar de Cobo registra algo más de 300 habitantes estables, casi invisibles en las playas durante el invierno. Su centro es un pequeño resumen de vida pueblerina, con su correspondiente escuela, plaza, capilla y sociedad de fomento, la misma que durante siete días del mes de enero se encarga de organizar los divertidos juegos de "La semana de Mar de Cobo".

A diferencia de sus vecinos, que no poseen mucho espacio de sombra, Mar de Cobo ofrece un fabuloso manto verde: es la Reserva Forestal, un gran pulmón local que protege el suelo de sequías y de la erosión del agua y el viento. Allí dentro es posible encontrar desde pinos y álamos hasta olmos, cipreses, lambercias y la curiosa (¡y deliciosa!) zarzamora, con cuyo fruto se preparan dulces. Este espacio es el ambiente natural donde convive gran diversidad de animales, sobre todo numerosas especies de aves alojadas en el "techo verde" que distingue a la localidad si se mira desde un mapa satelital. Por fuera de él, y sobre todo en la avenida principal, gobiernan enormes eucaliptos que se unen en las alturas dando al balneario sombra y un clima de armonía.

**PLAYAS Y ACTIVIDADES**

Aquí es posible escuchar el ruido maravilloso de las olas rompiendo, no sólo por las noches. Salvo en fines de semana de plena temporada, cuando muchas familias con chicos pequeños logran alborotar un poco las orillas, la calma es uno de sus tesoros. El resto, nada extraño: franjas de arena cortas pero anchas, con acantilados que proponen alguna que otra cueva. Esos recovecos son explorados en las bajantes de marea por los pescadores y paisanos locales, ya que ofrecen de vez en cuando algún extraño caracol varado. Estos kilómetros vírgenes extendidos hasta las playas de Santa Clara del Mar, hacia el sur, son ideales para las caminatas de enamorados, para el footing formador de buenas piernas deportistas, o para devorarse alguna buena novela, mate de por medio, en sus desérticas escolleras.

Desde luego, inspirado por el aire marplatense cercano, el surf está presente en cada joven residente: un círculo deportivo que se completa con el alquiler de cuatriciclos y kartings de paseo, además de las cabalgatas nocturnas organizadas por guías particulares, en la ya popular visita a "la luna planchada sobre la mar".

El otro punto fuerte es, claro, la pesca: múltiples opciones acompañan al pescador deportivo y amateur todo el año, especialmente en cercanías de Mar Chiquita, donde los pozones y canaletas convocan a los amantes de la caña. Además están las escolleras y espacios tradicionales, como el "pozo del vidalero" o el "pozo de los chuchos", conocidos por las buenas piezas de corvina negra y variada en general. Por su parte, los expertos prefieren llegar a la



Un mar de girasoles invade en plena temporada la Autovía 2, camino a Mar de Cobo.



Calles que se dibujan según los medanitos y acantilados presentes en toda su costa.

boca de su laguna: se trata nada menos que del borde de la albufera de la ciudad cabecera, única en el país por recibir el aporte de aguas dulces de la cuenca continental, y de agua salada del mar. El sitio fue declarado Reserva Mundial de Biosfera por la Unesco. Allí vale la pena ver el espectáculo de la pesca directa del lenguado, extraído con gracia y maestría por los hábiles paisanos, de botas hasta la cintura y gorro pescador, que luego se convierten en improvisados parrilleros de su presa en los paradores costeros. Asimismo, la gran canaleta oceánica que bordea las playas mar adentro es propicia para la captura de brótolas, corvinas negras, panzones e incluso... tiburones.

**VECINAS DE LUJO** Sin embargo, la calma puede volverse monótona: por eso tener a mano la oportunidad de interrumpir esa paz e incorporarles velocidad a algunos días puede ser atractivo. Además de Mar Chiquita, otra de las vecinas cercanas es Santa Clara del Mar, 15 kilómetros hacia el norte. Esta ciudad también se destaca por la pesca, especialmente embarcada y en grupos chicos, así como por la tradicional elaboración de cerveza artesanal (rubia, negra y colorada), que hay que probar fresca y bien acompañada de rabas crujientes en el concurrido balneario California. Cada año, Santa Clara tiene su fiesta local, una suerte de Oktoberfest humilde pero atractivo, en el mes de febrero.

La otra gran vecina es Mar del Plata, una estupenda opción si se desea comer mariscos o pulpo en el ahora remodelado puerto, probar suerte en el legendario casino, o asistir a alguna buena gala teatral, además de salir de compras por la peatonal San Martín.

Mientras tanto, hacia el otro lado de la ruta interbalnearia está la villa que supo levantar Carlos Gesell allá por 1940. Reconocida por sus médanos y dunas interminables, y un trabajo de forestación y trazado vial envidiable, este balneario también es una buena elección par pasar algunos días más movidos gracias a los eventos deportivos, los espectáculos musicales callejeros y los paseos en cuatriciclos o jeep por los desniveles que forma la propia costa. La otra visita obligada es al viejo Faro Querandí, instalado hace años en plena reserva dunícola, mediante una travesía que incluye el paso por Mar Azul y Las Gaviotas, pequeños balnearios de anchas playas que poco a poco también se abren paso en el mapa de localidades de la costa atlántica✹

## DATOS UTILES

**■ Cómo llegar**

-Mar de Cobo está a 390 kilómetros de Buenos Aires. Desde allí se accede por la Autovía 2 a la altura del kilómetro 386, donde se empalma con el Acceso Atlántico a lo largo de 11 kilómetros y luego por la RP 11. La entrada está en la altura del kilómetro 489.

-En avión se puede volar hasta el Aeropuerto Internacional de Camet (Mar del Plata), aunque por distancia, tiempos y horarios suele ser conveniente el auto particular o el ómnibus. Casi todas las empresas de este rubro parten desde la Terminal de Retiro (www.tebasa.com.ar, 011-4310-0700), y realizan conexiones desde Santa Clara del Mar y Mar Chiquita hasta Mar de Cobo.

# Noticiero Noticiero

### Caviahue-Copahue en temporada

La Subsecretaría de Turismo de Neuquén inauguró oficialmente la temporada en el Centro Termal Caviahue-Copahue con una serie de promociones que alcanzan a jubilados y pensionados. Para esta temporada está vigente un descuento del 30 por ciento en las prestaciones termales durante la temporada baja y también hay un descuento del 50 por ciento en prestaciones termales durante toda la temporada para jubilados y pensionados.

### Logo de la Fiesta del Sol

Un sol con reminiscencias indígenas, de colores cálidos y 19 rayos compuestos con trazos irregulares que representan a cada uno de los departamentos que integran la provincia de San Juan, es la nueva imagen identificativa de la Fiesta Nacional del Sol. El logo fue creado por tres estudiantes de Diseño Gráfico que ganaron el concurso lanzado por la Secretaría de Turismo. Concebido en la gama de colores terrosos, en relación con el suelo montañoso y el clima cálido y soleado de San Juan, el logo es un sol cuyo rostro evoca "una máscara con rasgos faciales generalizados de los aborígenes" que habitaron la región, según explicaron los creadores en su fundamentación, mientras que en los rayos del sol se advierten "algunas características de dibujos de los pueblos originarios de San Juan". Los autores de la imagen son Felipe Javier Echevarría, Lydia Eliana Zurlo y Mariana Lourdes Romero, de la Universidad Nacional de San Juan.

### World Travel Market en Londres

La feria de turismo más importante del mundo, la World Travel Market, abrió sus puertas en Londres, con una fuerte representación de países de América latina. El evento, que se realiza en el centro de convenciones Excel y culminará el 12 de enero, celebra este año su 30º aniversario. El World Travel Market cuenta con pabellones y espacios dedicados a 185 países, entre ellos la Argentina, Chile, Brasil, Ecuador y Perú, que buscan atraer al turismo internacional, principalmente el europeo.

### Puerto Deseado y Charles Darwin

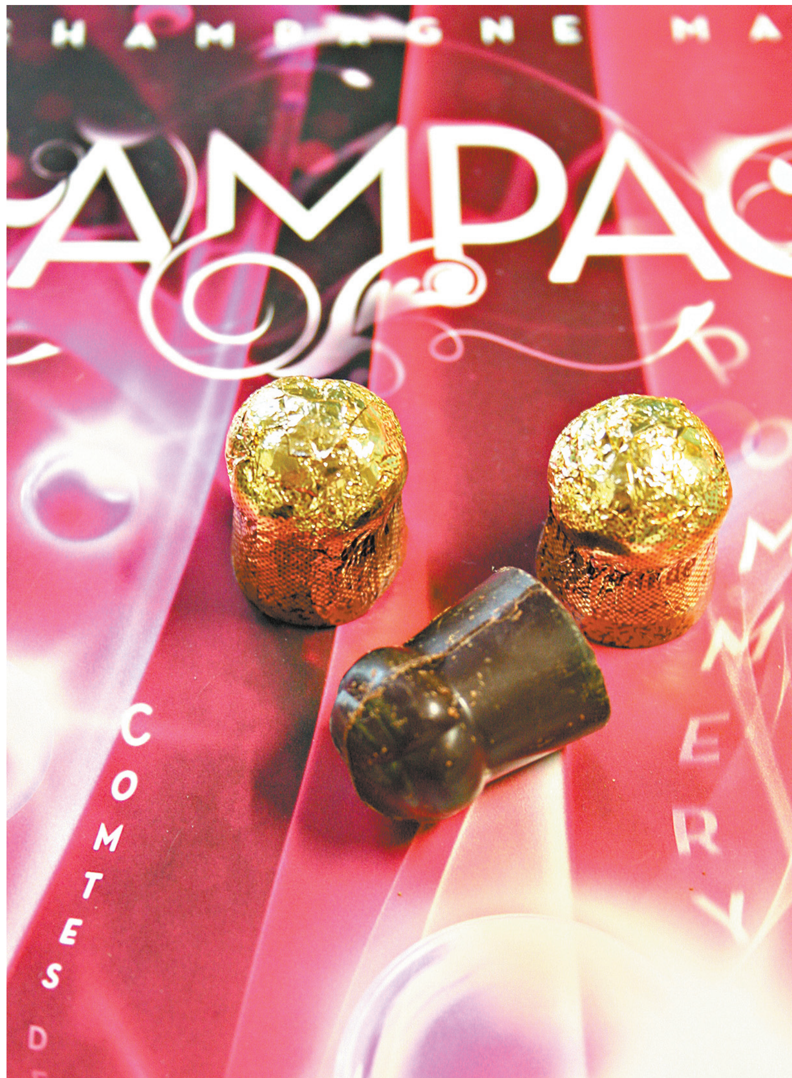
En el ámbito del Año Darwin, la Dirección de Turismo de Puerto Deseado presentó la muestra fotográfica "Tras los pasos de Darwin en Patagonia argentina", con obras del artista Maximiliano Oro. La propuesta recupera los sitios que visitó, estudió y observó el científico británico en su viaje por la Patagonia, revalorizando junto a las nuevas generaciones el sinfín de descubrimientos que detalló en sus libros y la admiración que le produjeron la flora y fauna locales. La muestra incluye 50 fotografías con paneles informativos de carácter educativo y didáctico, dispuesto en el histórico edificio de la estación del ferrocarril. También se presentará la publicación *El viaje. Tras los pasos de Darwin en la Patagonia Argentina*, un trabajo de investigación y de imágenes tomadas por Oro.

### Aerolíneas Argentinas es la más puntual

Aerolíneas Argentinas fue la compañía más puntual en vuelos de cabotaje en noviembre, según el relevamiento de la Asociación Argentina de Derecho del Turismo (Aadetur). Por primera vez desde el comienzo de esta medición, la compañía estatal lideró el índice en sus vuelos de cabotaje desde el Aeroparque Metropolitano Jorge Newbery, con 81 por ciento de puntualidad, y una regularidad de 99,13 por ciento de partidas no canceladas. El segundo lugar lo ocupó Lan, con 77 por ciento de puntualidad y una regularidad de 97,35 de sus vuelos. El promedio de puntualidad de los 2.739 vuelos del mes medidos en Aeroparque fue de 77,21 por ciento. Por su parte, sobre 2.286 partidas internacionales desde Ezeiza, con salida en horario promedio del 76,55 por ciento, Air Canada, Malaysia Airlines y Lan Ecuador alcanzaron puntualidad plena. En el sector opuesto, Air Comet con 29 por ciento fue la compañía con la performance más baja en las partidas, junto a Lufthansa con 64.



Choque de burbujas en el tradicional brindis del Año Nuevo.



En Reims hasta los chocolates tienen forma de corcho y están rellenos de champagne.




Entrada a la bodega de Pommery, una de las más tradicionales de Reims, capital de la región de Champagne.




En Hautvillers, una placa que rinde homenaje a Dom Pérignon, el “creador” del champagne.

POR GRACIELA CUTULI

**FRANCIA** *Viñedos de Champagne*

# Burbujas de Año Nuevo

**El champagne es el invitado más vistoso en los festejos y reuniones de fin de año. Un buen momento para degustarlo y para conocer mejor la región del norte de Francia donde nació gracias a la destreza de Dom Pérignon, que dio origen a un largo linaje de etiquetas emblemáticas.**

Cuando llega diciembre, la burbujeante bebida oficial de las fiestas de fin de año libera por fin todo el poder que encierra en una sola botella: es el tiempo del champagne, de los brindis, del entrechocar de copas y del “plop” que hace el corcho al saltar, poniéndoles ritmo a los festejos. También es un buen momento para conocer más de la Champagne, que así –con mayúsculas y género femenino– se nota la diferencia entre la región productora del espumante, al Nordeste de París, y su hijo más famoso. “Champagne pour les uns, caviar pour les autres” (champagne para algunos, caviar para los demás) decía hace unos años una conocida canción, y este lema bien representa lo que significa el famoso espumante: un poco de lujo al alcance de todos, una botella vip en todas las mesas que despiden el año.

**EL VINO DEL MONJE** Todo empezó alrededor de 1670 en el pueblito de Hautvillers, acurrucado en los suaves relieves de colinas y valles de la Champagne. El terreno de la región forma una suerte de paisaje de olas, cubiertas por viñedos. En verano es un mar verde que se extiende hasta el horizonte, donde los tractores de los vitivinicultores son como barcos, que aparecen y desaparecen a lo largo de los caminos mientras suben y bajan las crestas y los vallecitos. En invierno, en cambio, la región se pone gris y triste, bajo lluvias persistentes que traen el melancólico eco de la vida en las trincheras de la Primera Guerra Mundial, librada durante cuatro años en esta región.

Hautvillers es el pueblo de Dom Pérignon, aquel monje que la historia recordará para siempre como el inventor del champagne. Hoy hace valer su estatuto de cuna en cada uno de sus rincones: no hay una casa que no tenga una referencia al champagne en la entrada o en la fachada y, por supuesto, la calle principal se llama Rue Dom Pérignon. Sin embargo, entre tantos homenajes, no hay una sola estatua para sacarse una foto con el fundador de tantas alegrías: curiosamente, la imagen del monje fue comprada por una de las grandes casas de champagne, que cuida celosamente su imagen. En Hautvillers, los turistas se consuelan sacando una foto de la placa funeraria del monje, en la iglesia del pueblo. Bajo una austera lápida de mármol negro, una inscripción en latín certifica que ahí yace Dom Pérignon para la eternidad.

Hablando con los guías que hacen la visita del pueblo, se aprende un poco más sobre las circunstancias de este descubrimiento que no fue del todo un invento. En realidad, por las condiciones del suelo, el tipo de uvas cultivadas y el método de conservación, el vino blanco que se producía en la Champagne desde tiempos inmemoriales era un producto de mala calidad, que además entraba en efervescencia y hacía explotar las botellas en las bodegas de los granjeros. Algunos monjes de la Abadía de Hautvillers, que cultivaban vides y hacían su propio vino desde el siglo VII, lo llamaban “vino del Diablo”. Dom Pérignon, el encargado de la bodega de la Abadía a mediados del siglo XVII, fue quien logró mejorar la calidad del vino y del proceso que lo volvía efervescente. Fue, sin duda, uno de los primeros enólogos de la historia, y quedará para siempre como quien “inventó” el famoso “méthode de champenoise”, es decir el método de producción ahora celosamente protegido por una “denominación de origen”. Es decir que se puede llamar champagne al champagne sólo si está producido en algunas zonas delimitadas con suma precisión: por ese motivo la Montaña de Reims, el Valle del Marne, y las Crestas de Blancs, de Sézanne y de los Bar son las únicas que elaboran espumante con derecho a ese nombre. Incluso hay viñedos dentro de estas mismas regiones que no reciben la tan preciosa denominación de origen. El champagne no sólo reluce como oro: vale como oro, y sus productores –que bien lo saben– ya tienen tres siglos de organización para hacer de su bebida el “vino de los reyes” y el “rey de los vinos”, como se escucha a menudo en las visitas guiadas por las ciudades y bodegas de la región.

**LOS REYES DE REIMS** Además de Hautvillers, que es la visita imperdible de la región de Champagne, las principales ciudades para conocer en una “gira champenoise” son Reims, Epernay y Troyes. De las tres, la más pequeña es Epernay, que vive exclusivamente del, por y para el champagne. Las otras dos son capitales regionales y merecen la visita no sólo por el espumante sino también porque la historia pasó por ella a lo grande. Reims fue la capital de los merovingios, la dinastía franca cuyo origen se pierde en la noche de los tiempos y que surgió con fuerza sobre el desmoronamiento del Imperio Romano. No hay que dudar entonces de la antigüedad de la ciudad, donde iban para ser coronados los reyes de Francia. En tiempos remotos, el viaje de París a Reims era largo, fastidioso y hasta peligroso: sin embargo, no era rey quien no recibía la corona sentado en el trono que hoy todavía puede verse a un costado del altar en la Catedral local. La Catedral, que forma parte del Patrimonio de la Humanidad, es una de las mejores obras del gótico y sus ángeles sonrientes son casi únicos en todo el arte medieval, un detalle que les vale la mención en todos los libros de historia. Su sonrisa es como la de la Mona Lisa, enigmática y dulce, como si en plena Edad Media adelantaran el Renacimiento poniendo humanidad en las austeras y rígidas estatuas góticas que cubren la fachada de la Catedral. Además de los reyes y sus cortes, los ángeles sonrientes recibieron también a Juana de Arco, que pasó por Reims en su recorrido para salvar a Francia de las pretensiones inglesas. La ciudad está también vinculada con algunas de las hazañas de los pioneros de la aviación y con las dos guerras mundiales. La primera la destruyó casi por completo, y durante la segunda fue ocupada durante cuatro años antes de tener su revancha y convertirse en el lugar donde los Aliados recibieron la rendición del ejército alemán.

En los subsuelos de Reims hay todo un laberinto de túneles y cuevas que forman una suerte de ciudad invertida. Estos túneles fueron excavados en el subsuelo de roca caliza, blanda y fácil de tallar, que creó el relieve particular de toda la región. Allí se refugiaban los habitantes durante las guerras, y hasta se pueden ver todavía algunas indicaciones pintadas, como las cruces rojas que identificaban las cuevas donde funcionaban los hospitales subterráneos. Estas mismas cuevas forman las bodegas de las casas de champagne, ya que tienen la temperatura y la humedad ideales para que las botellas envejezcan de la mejor manera posible. Es como si la naturaleza se hubiera adelantado a Dom Pérignon, otorgándole el mejor de los depósitos posibles: en invierno o en verano, allí bajo el suelo el termómetro nunca se mueve de los 10°C. Hay cavidades de este tipo bajo el suelo de Reims y de Epernay; también debajo de numerosas granjas, abadías y casas de la región. Por ejemplo, la cava donde la familia Drappier añeja sus champagnes en los viñedos de la región de Troyes perteneció a la famosa Abadía de Clairveaux, en la que San Bernardo fundó la orden cisterciense.

**UN CHAMPAGNE, VARIOS VIÑEDOS** En busca de aprender algo más, el museo más completo de la región se encuentra en un pequeño pueblo vecino, Verzenay. Este Museo de la Vid funciona en una especie de faro, construido con fines publicitarios a principios del siglo XX, y que parece marcar el rumbo en el océano de viñedos que cubre las colinas de Reims. Otra torre fue construida en Epernay por la firma Castellane: y aunque hay que animarse a 237 escalones para subir hasta la plataforma panorámica, la vista desde arriba vale la pena. Aquí también funciona un museo dedicado a los varios oficios del champagne.

Epernay es más pequeña que Reims, pero este detalle no le impide considerarse como la verdadera capital del champagne. Tiene más de 100 kilómetros de túneles donde se almacenan las botellas del espumante, en total miles de litros cuyos valores dan más vértigo que la embriaguez. Se dice de hecho que Epernay es una de las ciudades más ricas de Francia. Una riqueza discreta, donde las familias propietarias de un terreno en los viñedos “doc” tienen capitales que se cotizan en más de un millón de euros por hectárea.

En Epernay no hay que perderse la perspectiva de la Avenida de Champagne, una calle rectilínea bordeada por casas de renombre mundial, como la de Moët & Chandon, en cuyos jardines se encuentra la estatua de Dom Pérignon. Pero como su imagen está protegida, no es posible siquiera sacarse una foto de recuerdo: si lo supiera, el monje que ni siquiera patentó su trabajo se llevaría probablemente la sorpresa de su vida.

En Reims y Epernay se cultivan mayoritariamente vides chardonnay y pinot meunier, en tanto en los viñedos más al sur se cultiva también el pinot noir. Son los tres únicos cepajes autorizados para confeccionar vinos de champagne. Para complicarlo un poco, además de estas tres variedades hay tres categorías de terrenos: los “crus”. Están los grands crus, los premiers crus y los sans crus. Cada casa y cada enólogo combina las uvas según los terrenos y las variedades para armar sus vinos, que

>>>

## DATOS UTILES

■ **Precio francés** Una botella de calidad arranca en los 20 euros en las bodegas y negocios de la región. En Epernay, el negocio especializado “C Comme Champagne” ofrece la mayor selección de productores independientes de toda la región: www.c-comme.fr

■ **Más información en la web:**

- www.franceguide.com y www.tourisme-champagne-ardenne.com
- Bodegas de Reims y la ciudad en www.reims-tourisme.com
- Epernay y sus bodegas en www.ot-epernay.fr
- Hautvillers en www.tourisme-hautvillers.com
- Troyes y su viñedo: www.aube.champagne.com
- Museos especializados: Museo de la Vid en Verzenay: www.museedelavigne.com. Museo de Castellane en Epernay: www.castellane.com.

## LA VIUDA DE REIMS

En Reims, una de las más emblemáticas casas productoras de Champagne es Veuve Clicquot, cuya bodega se visita –sobre y bajo tierra– en un recorrido que enseña mucho sobre la vinificación del champagne, pero también sobre la historia de esta bebida tan particular. La “veuve” (viuda) fue una de las primeras mujeres de negocios de la historia y logró convertirse incluso en proveedora de los zares de Rusia y los magnates de los Estados Unidos. Hay varias etiquetas más en la ciudad (Mumm, Taittinger, Pommery), pero ninguna tan impactante como ésta.







Vista de los valles y viñedos de la región de Champagne, donde cada hectárea vale fortunas.



Vista del Vesubio, icono de Nápoles, desde el Castel dell'Ovo.

>>>

además se comercializan como brut, sec y demi-sec, según el tipo obtenido. Todo un arte y una ciencia que empezó en 1729, con la creación de la primera casa comercial, la de Nicolás Ruinart, en 1729, sesenta años antes de la Revolución Francesa (se considera la más antigua, aunque no lo sea tanto como la casa Gosset, creada en 1584, cuando se hacía champagne sin saber que era champagne).

Para terminar la Ruta del Champagne hay que viajar al sur, y dejar las colinas de tiza de Reims y Epernay rumbo a Troyes. Los medievalistas conocen su nombre porque fue la sede de algunas de las principales ferias de la Edad Media, pero quienes recorren este camino burbujeante van en busca de los viñedos en torno a los pueblos de Bar sur Seine y Bar sur Aube. Comparten el nombre, pero están sobre dos ríos distintos, y sus numerosas bodegas permiten visitas y degustación de productos. Entre una copa y otra, se puede visitar también la Abadía de Clairveaux y el pueblo de Celles sur Ource, donde se levanta la casa del maestro impresionista Auguste Renoir. En estas bodegas se puede comprar botellas a mejores precios que en otros lugares. Y para quien quiera festejar a lo grande, o disfrutar aún más del "plop" del corcho que salta en el aire, algunas producen botellas llamadas "Melchizedec": nada menos que 30 litros de champagne en un solo envase, como para festejar más largamente. "A votre santé" (a su salud), como se dice tradicionalmente al levantar las copas✺



**ITALIA** *Al pie*

# Intensa

POR DIEGO GONZALEZ
FOTOS: EMILIANO GULLO

**Sobre un golfo espectacular, se levanta una de las ciudades más vívidas, contradictorias e interesantes de Italia. Nápoles, la del pasado glorioso y el presente difícil, es la cuna de la pizza y la canzonetta, con palacios refinados junto a balcones populares donde ondea al viento la ropa interior de media ciudad.**

Casino en italiano, baguna en portugués, quilombo en argentino. Nápoles es caótica, desordenada, gritona. Es una ciudad con motos insolentes que torean, una ciudad de europeos que encaran, gesticulan y que al hablar son toquetones. En Nápoles son habituales los ruleros de las señoras en medias y chancletas; las mismas señoras que no tienen ganas de bajar las escaleras, así que descuelgan desde los balcones palanganas –siempre azules– amarradas a cuerdas, mientras a los gritos le dictan al almacenero amigo la lista de compras del día. Es una ciudad europea donde los mercados son parecidos a los de La Paz. En definitiva, se trata de una pizca de América latina en el corazón de la vieja Europa, sobre la misma costa del Mediterráneo.

**CAPAS E HISTORIA** Nápoles es como una tarta: tiene capas. Detrás de cada fachada, bajo el empedrado, adentro de cada santuario, siempre hay una historia a punto de filtrarse. Y que a quien sabe mirar se le muestra, pero con indiferencia, como quien no quiere la cosa. Eso puede generar hastío. Porque Nápoles es una ciudad llena de estímulos vívidos, a diferencia de Florencia, por ejemplo, que es una bonita ciudad-museo, pero fría, pasiva.

Nápoles demanda reflejos rápidos al visitante. Al cruzar las calles, las vespas y los autos que zigzaguean dejan bien en claro que uno no está en Zurich. La basura explota los contenedores, los paredones están despintados. Se trata de una estética –y una actitud– más cercana a la camiseta blanca y panzona del pizzero modelo que a la sofisticación del italiano del norte.

Otro de los picantes de la ciudad es la camorra, la prima hermana de la mafia siciliana. De ahí viene, en nuestro lunfardo, el término camorrero. En Nápoles ella está, todos lo saben. Ellos mandan, coordinan, ordenan. Nadie puede planificar nada sin contemplarla. Nadie dice ser camorrero. Nadie necesita aclarar que para poner el puesto tuvo que negociar con ellos. El saber popular afirma que, si se pacta, se gana seguridad. Lo que no queda claro es seguridad ante qué amenaza.

Como ejercicio, se puede intentar identificar esos espacios que hubieran sido impensables sin la cooperación camorrera. Basta recorrer un mercado callejero, en derredor de la estación de trenes. Se trata de un estrecho pasillo que a lo largo de varias cuadras ofrece todo tipo de productos: desde ropa usada hasta cigarrillos importados, desde pescados varios hasta piezas de autos. Frente a los cigarrillos, no cuesta nada descubrir las marcas que no se venden en los lugares tradicionales. Y los clásicos, a mitad de precio. Un detalle marginal e irrelevante, pero poco habitual en la Europa central, que huele hasta para el menos entendido a contrabando camorrero.

**SUBSUELO NAPOLITANO**
Bajo el asfalto hay una Nápoles



Nápoles es uno de los mayores mercados de Europa para productos de origen dudoso.


Callejones angostos y ropa tendida en los balcones, una imagen clásica de la ciudad mediterránea.


Detrás de la Catedral, un grupo de napolitanos mira pasar el tiempo.

*del Vesubio*

# Nápoles

subterránea y se la puede conocer gracias a una empresa privada que organiza un tour por una parte de las viejas cisternas dedicadas a abastecer de agua a la ciudad desde la época de los griegos. El sistema, a 35 metros bajo tierra, se utilizó hasta 1885, cuando Nápoles fue azotada por una epidemia de cólera.

A partir de ese momento quedaron los senderos vacíos, abandonados. Y fue durante la Segunda Guerra Mundial que se volvieron a utilizar. Estados Unidos avanzaba desde el sur, y entre 1941 y 1943 acosó a la ciudad, que durante ese tiempo se valió del ex acueducto como refugio antiaéreo. Hoy se pueden ver adentro autitos de juguete, algunas camas y máquinas de coser de los más de 3000 refugiados que pasaron por el lugar. A la par, una foto ilustra cómo era la vida afuera, en una ciudad devastada, con gente que por toda propiedad tenía lo puesto, pero que se resistía por claustrofobia o temor a ingresar en las viejas cisternas.

Los napolitanos vivieron en estas condiciones hasta el 27 de septiembre de 1943, cuando la ciudad se levantó sola (fue la primera ciudad europea en hacerlo) contra el régimen fascista. Aquellos días históricos se recuerdan como las "Quattro Giornate di Napoli" (Cuatro Jornadas de Nápoles), le valieron a la ciudad la entrega de la Medalla de Oro al Valor Militar, y marcaron el principio del fin del régimen fascista aliado de los nazis.

**LA VERA PIZZA** Se dice –ellos dicen– que la pizza es napolitana. Incluso han llegado a asegurar que "se han encontrado cadáveres de pizza de la época romana". Para un cronista con aspiraciones de rigurosidad se trata de un terreno conflictivo: resulta obvia la dificultad para comprobar la veracidad de la afirmación. El método adoptado, entonces, ha sido el siguiente: en una vuelta por las diferentes regiones del país (que es pequeño pero diverso, Europa a fin de cuentas), el reportero ha ido averiguando sobre las virtudes particulares de la pizza napolitana.

Y hay matices. Algunos dicen que se trata de la masa, otros de sus ingredientes. Pero lo cierto es que los napolitanos se enorgullecen de su pizza mucho más que los boloñeses de su salsa o los milaneses de sus milanesas (vale recordar que en Milán, capital gris de la elegancia, no le dicen milanesa a la milanesa, sino "cotoletta alla milanese"). Eso sí, cualquier italiano queda descolocado al ser interrogado por la "milanesa napolitana", una de las invenciones más porteñas que existen.

Lo cierto es que la "margarita" es su principal referente. Es la popular, la que toda pizzería tiene en porciones, la que más se come en la calle, la barata: salsa de tomate, mozzarella ("la verdadera", agregan los patriotas, esa blanquísima que se elabora con leche de búfala), albahaca y aceite extra virgen de oliva. Y como buen estandarte, detrás de él, cultiva mitos y símbolos. Sobre su nacimiento y difusión hay dos historias. Una cuenta que en la época del rey Fernando I (1751-1825) la reina había prohibido la pizza en la corte. Pero Fernando tenía gustos plebeyos, de modo que se disfrazaba para esquivar la guardia y, a escondidas, en alguna esquina de algún barrio napolitano comía alguna porción de la famosa "margarita". La historia agrega que, satisfecho de su paladar, Fernando contó su pasión antes sus elites amigas: así la pizza ganó legitimidad entre la gente bien. La posterior conquista de Italia toda fue el paso siguiente, simple, casi automático. Otra versión confirma la época del rey Fernando y de la reina Carolina, pero contradice en parte a la anterior: asegura que a fines del siglo XVIII la pareja real mandó construir un horno de leña para preparar pizza, precisamente plato favorito de esa reina que, según la otra historia, había dado órdenes de censurarla.

Sobre el nombre, en cambio, hay bastante consenso. Resulta que después de 1889, bajo el reinado de Humberto I, la reina Margarita de Saboya viajó a Nápoles a hablar de las cosas que los reyes hablaban en aquellas épocas. Humberto quiso agasajarla, y con tal fin convocó al pizzero Raffaele Esposito y a su mujer, doña Rosa. Don Esposito preparó varias pizzas "mastunicola" (mozzarella de búfala, aceite, pimienta y manteca de cerdo), "marinara" (tomate, ajo y orégano), y una tercera con tomate y mozzarella a la que luego doña Rosa le agregaría el detalle de la albahaca. Detalle que, junto al rojo y blanco de los otros ingredientes, dibuja la bandera italiana. Margarita se enamoró de esta última, y el cocinero, en su honor, la bautizó con su nombre.

Nápoles es un desafío agradable por esa sensación de ciudad indómita en un contexto tan prudente como el europeo. Pero también tiene, hay que decirlo, esos lugares tradicionales que ningún viajero puede dejar de visitar, como el centro histórico, que es patrimonio mundial tutelado por la Unesco; sus varios palacios y las numerosas iglesias. O bien el Museo Arqueológico; los castillos medievales alrededor de Castel Nuovo y el Palacio Real; el inolvidable paseo marítimo, desde Castel dell'Ovo a Posillipo. Y de fondo, calmo, el celeste mediterráneo

POR JULIAN VARSAVSKY

Cada 30 de diciembre la ciudad de Río de Janeiro parece lista como para la guerra. Unas 25.000 toneladas de explosivos flotan sobre 16 balsas frente a los 4 kilómetros de la playa de Copacabana; 3000 policías –muchos de ellos apostados en 17 torres de observación– están listos para entrar en acción junto con 450 bomberos, 200 rescatistas de defensa civil y escuadrones de médicos y enfermeros. Lo que esperan es un conteo regresivo vociferado a través de 34 torres de sonido que preanuncian una gran explosión y un cielo rojo de fuego.

Pero durante el 31 de diciembre reina en las abarrotadas playas cariocas un ambiente festivo con muchos partidos de fútbol y voley sobre la arena, hombres disfrazados de mujer y gente de todas las edades que se toma su último chop del año en los botequins frente a la playa. Están a la espera de una fiesta llamada reveillón (fiesta de fin de año) a la que asisten dos millones de personas que en la noche se juntan a escuchar música y bailar antes y después del conteo final de la media noche. Este año el show de fuegos artificiales durará 15 minutos exactos, acompañados por el fervor carioca más extremo, que se manifestará como siempre en besos, gritos y abrazos. Frente a la playa, adentro del mar, una flota de diez trasatlánticos llenos de turistas de todo el mundo mirarán el espectáculo cómodamente sentados en la cubierta.



La bahía de Copacabana destella con el magnífico espectáculo de los fuegos artificiales.

**BRASIL** *Año Nuevo en Río de Janeiro*

# “Reveillon” en Copacabana

**Los cariocas consideran al reveillon –la celebración del Año Nuevo– la fiesta callejera más grande del mundo. Y quizá no exageren, porque dos millones de personas se reúnen en la playa de Copacabana para disfrutar y bailar con shows de funky, rock y samba bajo el cielo iluminado por los fuegos artificiales.**

**LA FIESTA DE LOS MILLONES** El reveillón carioca no es por cierto fruto de la improvisación. Hasta comienzos de los 80 era una fiesta de tipo religioso en la que participaban unos pocos miles, pero a partir de allí se masificó de una manera increíble. Muchos meses antes se hace una licitación pública, que este año ganó –con una factura de nueve millones y medio de dólares–, la empresa Five Currents Producoes Criativas, la misma que organizó la apertura y el cierre de los Juegos Panamericanos 2007. Los dos principales sponsors son Coca Cola y Bradesco, que pusieron casi dos mil millones de dólares cada uno. Además el municipio está invirtiendo casi siete millones de dólares. La idea es también celebrar la designación de Río como sede de los Juegos Olímpicos 2016.

En los días entre Navidad y Año Nuevo la vida cotidiana se trastoca en Río de Janeiro casi tanto como para Carnaval. Se rompen todas las rutinas y a los cariocas les encanta ese desorden y la excitación constante en que viven pensando y hablando todo el tiempo sobre el reveillón que está cerca. Pero todo se hace de manera muy planificada. Por ejemplo, 1533 ómnibus de 72 líneas ponen sus flotas completas en actividad y orientan los circuitos hacia las playas de Copacabana e Ipanema. Y el subte tiene horario extendido.

En Copacabana este año habrá cuatro grandes escenarios con pantallas de 12 metros, el principal de ellos ubicado frente al histórico Palace Hotel. Allí la fiesta comenzará temprano y en calma con la Orquesta Sinfónica Petrobras. Pero a las 20.05 subirán al escenario los roqueros de Paralamas do Sucesso con Carlinhos Brown como invitado. Y más tarde el rockero Lulu Santos animará la fiesta hasta 5 minutos antes del conteo después del cual todo estalla.

Pero rápidamente, a las 12.15 del primer día de 2010, seguirá la música con Beth Carvalho, luego la Escola de Samba Academicos de Salgueiro y finalmente un DJ animará la fiesta alternando funky carioca con música electrónica hasta la madrugada.

Un programa similar pero con otros artistas se repite en los otros tres escenarios de Copacabana con el objetivo de entretener nada menos que a dos millones de personas. Pero ahí cerquita, en la playa de Ipanema, se juntan 200.000 personas más. Y en un total de once barrios de la ciudad se organizan fiestas masivas con shows y fuegos artificiales, al igual que en San Pablo, donde en la Avenida Paulista se dan cita dos millones de personas. Y así en todo Brasil.

**ARBOLITO FLOTANTE** Los cariocas ostentan con indisimulado orgullo el arbolito de Navidad flotante “maior do mundo”. Para certificar que no es una típica exageración brasileña, los inspectores del libro Guinness de los Records encontraron una buena razón para acercarse a las playas cariocas y declararon al árbol como el pinito flotante “más alto del mundo”, que difícilmente tenga mucha competencia, ya que mide lo mismo que un edificio de 28 pisos: 85 metros. Esta verdadera estructura de ingeniería se levantó por primera vez en 1996 auspiciada por Bradesco, a un costo millonario. Está compuesto, por ejemplo, por 2,9 millones de bombitas eléctricas que están colocadas a lo largo de 52 kilómetros de cordones luminosos, a los que se suman 1600 bombitas estroboscópicas que producen un efecto de estrellas titilando.

A la fiesta de encendido de este arbolito de 520 toneladas asistieron nada menos que 200.000 personas. Y después, hasta el 6 de enero, desfilarán unas 80.000 personas por día para verlo flotando en medio de la laguna Rodrigo de Freitas.



La gran fiesta carioca: Monumentales shows en un escenario monumental.

**SINCRETISMO DE FIN DE AÑO** El reveillón también tiene su perfil religioso en Río, ligado a las ofrendas que se le hacen a Iemanjá, una diosa africana pasada por el sincretismo que tiene la forma de una virgen algo pulposa y es protectora de los mares y los navegantes. Se la celebra arrojando pétalos sobre la arena y ofrendas al mar.

En la Bahía de Guanabara se dan cita algunos de los 2000 centros umbanda que hay en Río para depositar ofrendas en medio de conmovedores rituales colectivos. Porque es justamente a fin de año cuando los orixás visitan la tierra y ayudan a sus fieles.

Casi todos quienes esperan el reveillón en Río de Janeiro sobre la playa se visten de blanco, al igual que los miembros de los grupos de candomblé, quienes al homenajear a Iemanjá durante el día tocan tambores y bailan en trance. Luego sueltan en el mar unas ofrendas flotantes sobre unos barquitos en miniatura donde despachan a los dioses frascos de perfume, espejitos, collares de cuentas y cantidad de flores.

La parte religiosa de la fiesta transcurre durante el día, focalizada en el mar. A la noche, las miradas se dirigen a lo alto, donde estallan las luces y están los artistas elevados en enormes escenarios. Y al día siguiente un ejército de varios miles de barrenderos invaden las calles de Río para borrar todo resto de la descomunal fiesta. En la playa se ven ofrendas a Iemanjá como botellas paradas con una flor adentro, y sobre la arena hay un gran tapiz de pétalos blancos y miles y miles de latitas de cerveza –la bebida principal de la fiesta–, al pie de las estructuras metálicas de los escenarios a medio desmontar. La basura cubre absolutamente todo, aunque en pocas horas todo volverá a su orden natural. Y si un extraterrestre aterrizara en las arenas de Copabacana creería que el día anterior hubo allí una batalla campal, en lugar de la autodenominada la “fiesta de fin de año más grande del mundo”